МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПАШТЕТ «ЛЬВОВСКИЙ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.93:006.354 Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ПАШТЕТ «ЛЬВОВСКИЙ»

Технические условия

ГОСТ 12425—66

Canned meat. Lvovsky pasty. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1622

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на паштет «Львовский», фасованный в банки, герметически укупоренный и стерилизованный.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В качестве сырья для приготовления консервов должны применяться:

мозги охлажденные;

мясо-говядина по ГОСТ 779, II категории упитанности;

жир свиной пищевой топленый, не ниже первого сорта;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830* выварочная или молотая, помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта;

перец черный молотый или перец душистый молотый.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Консервы должны быть приготовлены по рецептуре: мозги бланшированные — 60 %, мясо бланшированное — 23 %, жир свиной топленый — 15 %, лук обжаренный — 1 %, соль — 1 %, специи — 1 % в соответствии с требованиями технологической инструкции, утвержденной Министерством мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

1.3. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Свойственные паштету из мозгов с пряностями, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,4
Массовая доля жира, %	От 15 до 18
Содержание посторонних примесей	Не допускается

Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

1.4. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. Консервы должны быть приняты производственно-ветеринарным или техническим контролем предприятия-изготовителя.

Предприятие-изготовитель должно гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию выпускаемых консервов документами установленной формы, удостоверяющими их качество.

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

Контроль остаточных количеств пестицидов и содержание токсичных элементов проводят в установленном порядке.

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для контрольной проверки потребителем качества консервов, а также соответствия тары, упаковки и маркировки требованиям настоящего стандарта должны применяться правила отбора проб и методы испытания по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.15.

Определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Фасовку консервов производят в металлические банки по ГОСТ 5981, массой нетто 100 г — № 1; 250 г — № 3 и № 4, 325 г — № 8, 350 г — № 9.

3.2. Маркировка и упаковка консервов должны производиться по ГОСТ 13534.

На этикетке должно быть указано: «Состав: мозги, мясо-говядина, жир свиной, лук, соль, перец» и информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов (жир, белок, калорийность).

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

3.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или картонные ящики по ГОСТ 13516.

3.4. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, а также пакетированными на поддонах в соответствии с ГОСТ 26663.

3.5. Консервы хранят в соответствии с действующими правилами, утвержденными в установленном порядке. Срок хранения консервов — два года со дня выработки.

3.4, 3.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 20.12.66**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 779—55	1.1	ГОСТ 13830—97	1.1
ГОСТ 1723—86	1.1	ГОСТ 25555.3—82	2.1
ГОСТ 5981—88	3.1	ГОСТ 26186—84	2.1
ГОСТ 8756.0—70	1а.1; 2.1	ГОСТ 26663—85	3.4
ГОСТ 8756.1—79	2.1	ГОСТ 26669—85	2.1
ГОСТ 8756.18—70	2.1	ГОСТ 26927—86	2.1
ГОСТ 8756.21—89	2.1	ГОСТ 26930—86	2.1
ГОСТ 10444.8—88	2.1	ГОСТ 26931—86	2.1
ГОСТ 10444.15—94	2.1	ГОСТ 26932—86	2.1
ГОСТ 13358—84	3.3	ГОСТ 26933—86	2.1
ГОСТ 13516—86	3.3	ГОСТ 26934—86	2.1
ГОСТ 13534—89	3.2	ГОСТ 26935—86	2.1

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

6. **ИЗДАНИЕ (декабрь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1980 г., ноябре 1989 г. (ИУС 8—80, 2—90)**

gost.e-ecolog.ru